



Title	随筆：“ことば”と“食べもの” むなぎ
Author(s)	永田, 恵美子
Citation	makoto. 1975, 11, p. 7-7
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/86225
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

ことばと食べもの

むなぎ

(財) 大阪防疫協会防疫資料部

一般に、本格的な夏の訪れは、七月初めの「梅雨明け」にあるとされている。考えてみると、「梅雨」の期間中は、「梅雨寒」ということばさえある。ちょうど、「梅雨明け」の時に、二十四節気の一つである「小暑」(「夏至」の後十五日というこ
とで、七月七日頃になる)があり、真夏らしい暑熱が加わり始める時期で、言うならば、「寒の入り」たる「小寒」に相当する「暑の入り」とでも言える頃である。そして、「小暑」の十五日後の七月二十三日頃が「大暑」にあたり、夏の暑さも頂点に達する。こうした暑さの高極を「極暑」「酷暑」「炎暑」とも言うが、特に夏の「土用」中が、この現象を呈する。ここで、夏の土用と言ったのは、今では「土用」と言えば、「盛夏」に限られている傾向にあるが、本来は一年に四度あるものだからである。即ち、陰陽五行(木火

的存在として、とかく食膳に上るのが、「鰻」である。例年、「土用の丑の日」には、鰻の蒲焼が飛ぶように売れるが、それにしても、「夏腹せには鰻」という生活の知恵は案外古く、既に『万葉集』の伴家持の歌に、「腹せたる人を笑へる歌二首」(巻十六、三八五三・四)と題する、石麻呂にわれ物申す夏腹せに良しといふ物ぞ鰻漁り食せし瘦す瘦すも生けらばあらむをはたやはた鰻を漁ると河に流るな」という、これにちなんだ面白い歌がある。この場合「鰻」は、万葉集の実際の表記では「武奈伎」となっているの、本当は「ムナギ」と発音したことになるが、「梅」や「馬」が「ウメ」「ムメ」「ンメ」、「ウマ」「ムマ」「ンマ」のどちらにも発音されることなどからも、「ウ」「ム」「ン」は皆通じた発音であつたことがわかる。「鰻」は、その怪異な感じと、その特異な習性から、伝承上、しばしば化け物扱いにもなされているが、反面、神からの使わしめとして、神聖視され、鹿児島県下大崎村借宿の上川神社のように、御神体となつて祀られている例や、同県大島郡古仁屋勝浦の泉の鰻は神使として捕獲が祭じられて

いて、捕つたり食べたりすれば神罰にあつたとする伝承も全国的に多い。丑、寅の生まれの人は、一代の守り本尊が虚空蔵菩薩であるため(鳩が八幡大菩薩、猿が山王、鹿が春日明神のそれぞれ、の使者であると同様に、「ムナギ」の「ムナ」の音が、「虚空蔵」の「虚」の字の訓の「むなし」に通じるので、それで、口にするのを忌んだものと思われ)、生涯、鰻を食べないという信仰もあるかと思うと、一方では、京都市の三島神社に参り鰻を食べ、絵馬を献ずれば、万病が癒えるばかりでなく、安産のお守りにもなるという信仰も結構ある。

平安時代には鮠に作つた例もあるが、鰻の醍醐味は、やはり「蒲焼」に尽きる。これは室町時代末からで、近江の宇治川産の鰻を丸のまま炙つて切り、酒と醬油とで味を出し、山椒味噌などを付けて出した「宇治丸」が何といつても有名。『明和誌』には、「近きころ、寒中丑の日に紅をはき、土用に入り、丑の日に鰻を食す。寒暑とも家ごとになす。安永・天明のころより始まる」とあるが、江戸末期の蘭学者である平賀源内が鰻屋に看板を頼まれ、「今日は丑」と書いたところが、それが大評判となり、土用丑の日の土用鰻の風習が起つたと言われ、丑の日にのらくらとしたものを喰ひ丑の日はのろろされぬ蒲焼屋という句まである。

「鰻」の語源としては、「棟也、其形まるく長くして、家の棟に似たり」(貝原益軒『日本釈名』)とあつたりするが、「胸黄」からとする説が強い。この点、「身長」説を考えたりしている。「蒲焼」の元は、「蒲鉾焼」の略とも言われるが、その焼色が棒色であることから出たと見られる。「蒲焼」を開西では「まむし」と言うが、これは毒蛇の蝮と違つて、鰻の焼いたものを三々四分ぐらいの巾に切つて、それを飯の中にまぶしたことからの「まぶし」の訛つたことばである。

「鰻」には、天然のものと養殖のものがあるが、「針鰻」↓「しらす」↓「めそ」と成長した天然の方が、本来上等で、特に「銀鰻」が最も美味と言われる。

(栄養と料理7より)

永田 恵美子